

RESTAURANT

E V E N T

Teekarte

Stand: März 2017

Restaurant & Catering
www.restaurant-event.de
In der Spilset 5
65618 Selters-Eisenbach
Tel.: 06483-804671

Balance

Wenn alles um uns herum in Bewegung ist, brauchen wir einen inneren Ruhepol. Tausende von Eindrücken strömen in jeder Sekunde unseres Lebens auf uns ein.

Das inspirierende Aroma des Zimts bildet den Ausgleich zwischen Würze und Süße - so entsteht eine neue Balance, in der alles seinen Platz hat.

Spirituelles Thema: alle Chakras / Ausgleich

Chai Classic -
kein Schwarztee



Lavendel,
Süßholz & Minze

2,10 €

Ingwer,
Fenchel & Zimt



Grüner Tee mit
Zimt & Bergamotte

Wir benötigen eine starke Verbindung zu unserer Mitte. Folge dem Geschmack ins Zentrum.

Scharfer Ingwer, exotischer Zimt und milder Fenchel verweben sich in diesem Tee zu einem sanft schwingenden Ganzen, das um seine ruhende Mitte kreist.

Spirituelles Thema:
3. Chakra / Willenskraft

Ein Mensch, der seine Liebe in die Welt hinausfließen lässt, macht sich selbst zur Quelle des Glücks.

Mit dieser Mischung aus grünem Tee, Bergamotte und Zimt verfeinern wir unsere Wahrnehmung für die ständige Gegenwart der Liebe. Denn wenn wir die Welt anlächeln, lächelt sie zu uns zurück.

Spirituelles Thema:
4. Chakra / Liebe

Goldene Mitte

In Liebe

Einklang

Einatmen, und dann: Ausatmen, sprechen, singen, lachen!

Fein geriebenes Süßholz, leichte Minzblätter und helle Lavendelblüten verwöhnen Dich und lassen Deine Seele sprechen.

Spirituelles Thema:
5 Chakra / Kommunikation

Kraft & Wärme

Wenn uns die Stürme des Lebens umtosen, brauchen wir starke Wurzeln.

Salbei, Ingwer und Holunder unterstützen Dich mit ihrer freundlichen Kraft und Wärme. Sie ermuntern Dich Deinen Platz in der Welt einzunehmen.

Spirituelles Thema: 1. Chakra / Urvertrauen



Salbei, Ingwer & Holunderblüte

Lebenslust

Wir freuen uns über die Magie des Augenblicks und feiern, dass es uns und die Welt gibt. Dieser Tee belebt Deine Sinne mit dem ersten Schluck.

Orange verwöhnt mit Süße, Hibiskus verspricht Romantik, Pfeffer macht Dich wach für das Abenteuer des Jetzt.

Spirituelles Thema: 2. Chakra / Sinnlichkeit



Hibiskus, Orange & Pfeffer

2,10 €

Ingwer & Zitrone



Deine Gedanken sind frei und können Berge versetzen. Was ist Deine Vision?

Kräftiger Ingwer befeuert das Denken, die Frische der Zitrone weckt die Sinne. Öffne Deine Augen, denn die Zukunft entsteht in diesem Augenblick.

Spirituelles Thema:
6. Chakra / Wahrnehmung

Vision



Green Tea

Das Original aus China erfrischend zart und fruchtig mit dem klassischen Grüntee-Aroma und heller gelb-grüner Tassenfarbe.

Kleine, sehr junge Blätter von den besten Sorten des chinesischen Grüntees werden sorgfältig gesammelt und zu diesem beliebten Tee verarbeitet.

Ahmad Tea

Ahmad Tea

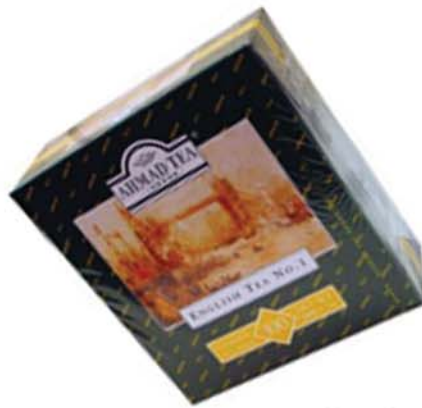
Die erlesene Mischung besonderer Schwarzteesorten, abgerundet mit einem Hauch Bergamottöl-Aroma. Eine goldbraune Tassenfarbe, vollmundig und aromatisch.

Ein Meisterwerk der Teekunst - hergestellt aus etwa 30 verschiedenen Teesorten. Der Versuch diese einzigartige Teemischung nachzuahmen ist noch keinem der führenden Teehersteller gelungen.

Ahmad Tea

Eine elegante Ceylon-Teemischung, intensiv duftend und angenehm mit Cardamom-Aroma (einem indischen Gewürz) versetzt. Sie erhalten einen Schwarztee mit klassischem indischen Geschmack und Aroma.

English Tea No.1



Black Tea with Cardamon



2,10 €

Earl Grey Tea



English Breakfast



Die elegante Ceylon-Darjeeling-Teemischung, intensiv duftend und angenehm frisch mit dem citrusähnlichen Geschmack der Bergamotte (für die Aromatisierung dieses Tees wird das Öl der Bergamottblüte verwendet. Im Gegensatz zu dem Öl der Bergamottfrüchte ist dieses Öl erheblich aromatischer und fruchtiger). Ein Klassiker unter den aromatisierten Schwarztees! Ob zum Frühstück oder am Nachmittag- Earl Grey Tee ist etwas für echte Teegenießer.

Der traditionelle Frühstückstee mit einem kräftigen Geschmack und typisch dunkelbrauner Tassenfarbe. Der Tee besitzt ein reichhaltiges Bouquet und vollmundiges Aroma, ist trotzdem mild im Geschmack. Ein Klassiker, der nicht nur beim englischen Frühstück stets zur Hand sein sollte.

Ahmad Tea

Ahmad Tea

Ahmad Tea

Ein Hochlandtee bester Qualität aus Sri Lanka.

Ein eleganter, dunkler und kraftvoller Tee mit einen frischaromatischen, spritzig-lebhaften Geschmack, abgerundet mit einem Hauch Bergamottöl aroma.

Ceylon Tea with Earl Grey



2,10 €

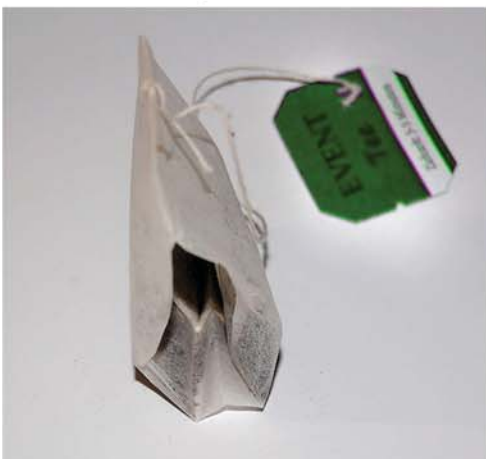
Wasser kochen, Teebeutel rein - fertig

Die Geschichte des Teebeutels beginnt mit einem großen Missverständnis. Thomas Sullivan, amerikanischer Teehändler, verschickte um die Jahrhundertwende seinen Tee aus Platzgründen in kleinen Seidenbeuteln.

Seine Kunden, die den Tee probierten, tauchten den Tee samt Beutel ins Wasser in der Annahme, Sullivan hätte diesen Beutel just zu diesem Zwecke erfunden.

Die Idee war keineswegs abwegig,

denn Sullivans Teekunden sparten sich so das Abseihen und Umfüllen in eine zweite Teekanne. Schnell wurde Sullivans Verfahren von anderen Teehändlern nachgeahmt. Dabei geriet der Teebeutel jedoch in Verruf, da Sullivans Nachahmer Abfall und Unkraut in den Beutel mischten, um Kosten zu sparen. Lange Zeit galt Tee in Teebeuteln deshalb als minderwertig.



Literaturnachweis Web: www.teekanne.de

Der heutige Teebeutel wurde von Adolf Rambald erfunden, der bei der Dresdner Firma Teekanne arbeitete. Er entwickelte in einem komplizierten Zweikammer-Verfahren eine Faltechnik, die ohne Klebemittel oder anderen Bindestoff auskam.

Den Teebeutel hielt lediglich eine Heftklammer zusammen.

In der Bundesrepublik sind vor allem Teebeutel mit Schnur verbreitet, in Großbritannien jedoch sind Teebeutel schnurlos und rund. Sie werden auf den Boden der Teetasse gelegt und anschließend mit dem Teelöffel herausgefischt.

RESTAURANT



Restaurant & Catering

www.restaurant-event.de

In der Spilset 5

65618 Selters-Eisenbach

Tel.: 06483-804671

Unsere Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag **17:00 Uhr - 23:00 Uhr**

Samstag **11:00 - 14:30 Uhr & 17:00 - 23:00 Uhr**

Sonntag & Feiertage **11:00 Uhr-23:00 Uhr durchgehend**

Montag & Dienstag Ruhetag

**Reservierungen im Restaurant, Catering und
Veranstaltungen auch Außerhalb der Geschäftszeiten,
nach Vereinbarung**